UTILISATION de votre table à induction
USING your induction hob
BENUTZUNG Ihrer Induktionskochplatte

Français

PROTECTION DE L' ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.
Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Comment fonctionne votre table à induction? p.3

Comment utiliser votre table à induction? p.4-5

Nettoyage. p.6

Sécurité de fonctionnement. p.7

Quels récipients choisir pour votre table à induction ? p.8-9

Comment installer votre table de cuisson? p.10

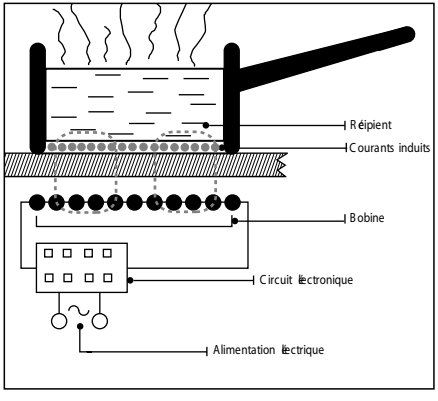
Que faire si ...? p.11

Comment fonctionne votre table à induction ?

Votre table à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

A partir des touches de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.



La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum.

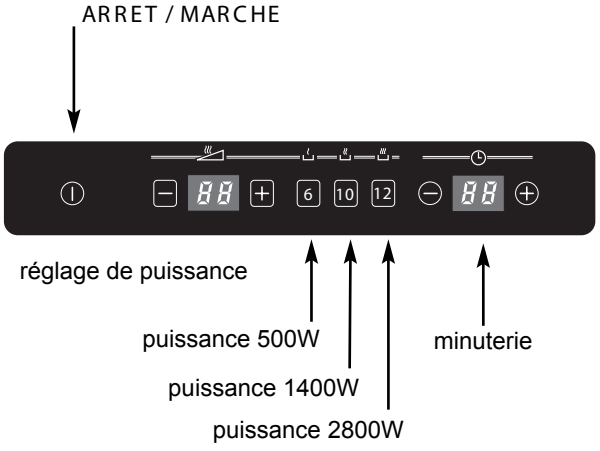
Le retrait du récipient de la table à induction, ou le simple arrêt de l'appareil à partir des touches de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

Cet appareil répond à la norme EN 60335-2-36 correspondant à la sécurité des appareils électrodomestiques et analogues (table de cuisson et foyer de cuisson à usage collectif).

Comment utiliser votre table à induction ?



L a zone de cuisson de 230 mm s'adapte et reconnait automatiquement le diamètre du récipient utilisé (de 100 à 260 mm) de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au récipient, et obtenir une cuisson homogène.

1. METTEZ EN MARCHE.

Appuyez sur la touche « ARRET/MARCHE », l'afficheur indique 0 clignotant.

2. REGLEZ LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 Watts à 3000 Watts .

Ajuster la puissance de chauffe à l'aide des touches :

+ / - : réglage de la puissance (1 à Bo)

ou PRESELECTIONS

6	MOYENNE - 500 Watts.
10	FORTE - 1400 Watts .
12	MAXIMALE - 2800 Watts.
Bo	BOOST - 3000 Watts

3. CHOISISSEZ LA DURÉE DE CUISSON

La minuterie permet une durée maximale de 99 minutes.
Le foyer peut fonctionner sans la minuterie.
Mettez en marche le foyer et ajustez la puissance de chauffe.

Comment utiliser votre table à induction ?

Dès que vous appuyez sur les touches de la minuterie (+ ou –), celle-ci se met en service pour la durée de votre choix.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt sur la touche choisie. Un affichage lumineux permet de connaître le temps qui reste (toujours indiqué en minutes).

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier à tout instant la durée de la minuterie en appuyant sur les touches + ou –

Pendant la cuisson, vous pouvez stopper à tout instant la minuterie en appuyant simultanément sur les touches + et -.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer s'arrête. Vous entendez alors des «bip» discontinus. Ce signal sonore dure environ 30 secondes. Vous pouvez le stopper à tout moment en appuyant sur une touche quelconque du clavier.

4. ARRETEZ VOTRE TABLE

Appuyez sur la touche « ARRET / MARCHE », l'afficheur s'éteint.

Nettoyage

Les salissures légères s'enlèvent simplement avec un chiffon de papier humide (type essuie-tout) .

Essuyez dès que possible les débordements et les projections. Vérifiez qu'il n'en reste pas avant de réutiliser la plaque.

Pour les salissures plus résistantes et traces métalliques, utilisez une goutte de produit de nettoyage doux, type crème.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc.

Pour terminer, rincez toujours à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

Veillez à ne pas introduire de liquide dans les ouïes d'aération sous la table

Ne pas nettoyer le carter inox avec de l'eau de javel.

IMPORTANT :

L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurantes (laine d'acier, éponges abrasives) est déconseillée : risques de rayures sur les pièces apparentes de votre produit.

Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

Ces défauts d'aspect qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude **à** l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

RECOMMANDATIONS :

N' immergez pas votre appareil.
Ne le nettoyez pas sous le robinet.
Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

Sécurité de fonctionnement

SECURITE " ELECTRONIQUE" :

En dessous de votre table, un ventilateur aspire de l'air à l'arrière et le refoule vers l'avant par les ouvertures pratiquées, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive.
Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, le fonctionnement de la table est arrêté automatiquement.

SECURITE CASSEROLE VIDE :

La zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température, ainsi plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

DETECTION D'UN OBJET OU D'UN RECIPIENT SUR LA TABLE :

Un objet de petites dimensions comme une fourchette, une cuillère ou encore une bague...,posé seul sur la table en fonctionnement, n'est pas détecté comme un récipient.
L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.
Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques tout près du récipient pendant la cuisson.

- En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes, ...).

DEBORDEMENT ET PROJECTIONS :

En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (dessus verre et clavier), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne risquent donc pas d'être endommagés.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.
Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

QUELS SONT LES RECIPIENTS LES PLUS ADAPTÉS?

RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVETEMENT ANTI-ADHÉRENT.

Cocotte, friteuse, poêle, gril viande...

RÉCIPIENTS EN FONTE .

Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table, choisissez un récipient avec un fond émaillé ou évitez de le glisser sur la surface de la table.

RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS AL 'INDUCTION.

La plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, fait tout, poêle, friteuse).

RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL .

NOTA : MÊME LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N 'EST PAS PARFAITEMENT PLAN PEUVENT CONVENIR , À CONDITION CEPENDANT QUE CELUI -CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ.

Un sigle class induction class INDUCTION figure sur la table .
En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assuré de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

QUELS SONT LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE , EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE , EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE , CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES .

LE TEST " TABLE" :

Grâce à sa technologie de pointe votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.
Posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, si l'afficheur reste fixe votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction.

Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

POUR UNE BONNE UTILISATION

Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient (minimum 12 cm) dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus verre.

Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.

PRECAUTIONS D'UTILISATION :

Quand vous utilisez un ré cipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant mais n'utilisez jamais la position 11 ou 12. Vous risquez d'endommager vos récipients.
Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

RECOMMANDATIONS

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil. D'une manière générale, ne placez jamais des feuilles d'aluminium ou des matières plastiques sur des surfaces chaudes.

Si une fêlure apparaissait dans la surface, déconnectez immédiatement la table de l'alimentation.

Votre câble d'alimentation est un câble spécifique. S'il est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par votre Service Après-Vente .

Ne vous servez pas de votre table pour y entreposer quoi que ce soit.

Comment installer votre table de cuisson ?

Sortez l'appareil de son emballage.

Dégagez et déroulez complètement le cordon d'alimentation situé sous l'appareil.
Respectez une distance de 5 cm par rapport à toute paroi verticale.
Ne posez pas votre table au-dessous d'une étagère ou proche de matériaux inflammables, tels que rideaux, tentures, etc.
Branchez votre table sur une prise de courant de 16 ampères(Pour les appareils équipés d'une prise mâle de type U.K. une prise de 13 ampères est à utiliser) reliée à la terre. Dans le cas où vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous de son bon état et de sa conformité (prise de terre, section de conducteurs = 1,5 mm^2).
La fiche de la prise de courant doit être accessible.

Ne déplacez pas votre appareil alors qu'il est en fonctionnement.

AVERTISSEMENT

A la mise sous tension de votre appareil, un affichage lumineux peut apparaître.
Ce code, réservé aux services techniques, n'est pas à prendre en compte par l'utilisateur.
Il s'éteint de lui même au bout d'environ 30 secondes ou suite à l'appui sur une touche quelconque de votre appareil.

TRES IMPORTANT

Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistant à la chaleur, ou revêtue d' une telle matière.

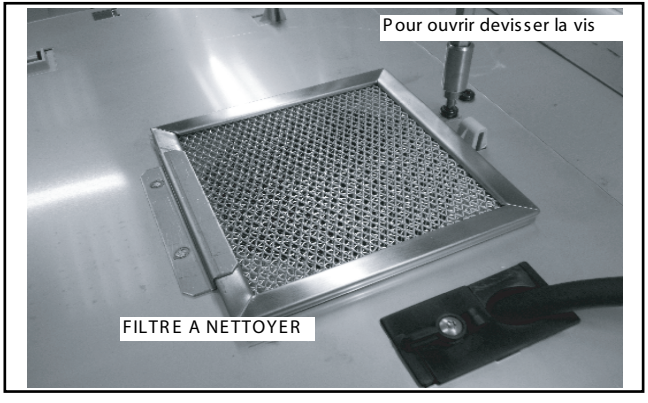
L' entré d' air sous l' appareil ne doit pas être obstrué (ex. : papier, chiffon, etc.).

ENTRETIEN

Tous les mois environ nettoyez à l'eau savonneuse le filtre placé sous votre appareil (ou au Lave vaisselle).

Le remettre, bien sec, avant toute nouvelle utilisation .

Ce filtre est indispensable il protège votre appareil des poussières et des graisses.



Que faire si... ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table à induction, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants.

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La table à induction ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux.	Vérifiez l'état de l'installation électrique.Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
Aprè s avoir mis en fonctionnement la table à induction, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez un ustensile compatible (voir liste fournie).
La table à induction s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation. La minuterie peut afficher le message F7	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Vérifiez la conformité de votre installation et plus particulièrement les entrées et sorties d'air, comme indiqué dans la notice.
La table ne fonctionne pas.	Le circuit électronique est en panne.	Faites appel au Service Après-Vente.
Votre table émet un léger clic clac.	Il est produit par la répartition de puissance entre deux foyers.	C'est normal.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrê t de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.
Après branchement, la ventilation fonctionne quelques secondes.	Auto-test du produit.	C'est normal.

En cas d'anomalies notez le message donné par la minuterie et reportez-vous au tableau des anomalies .
Ne soyez pas surpris du très léger échauffement permanent du dessus verre de votre table, il est normal.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service Après-Vente.

GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat.
Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue
Les défauts d'aspect provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des casseroles sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D' ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES D' ORIGINE.

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "Livret" sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des pièces détachées certifiées d'origine sont utilisées

RELATIONS CONSOMMATEURS

1 an de garantie, pièces et main d'oeuvre.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

English

How your induction hob works. p. 14

How to useyour induction hob . p. 15-16

Cleaning. p. 17

Integrated safeguards . p. 18

The pans to use on your induction hob. p.19-20

How to install your induction hob. p. 21

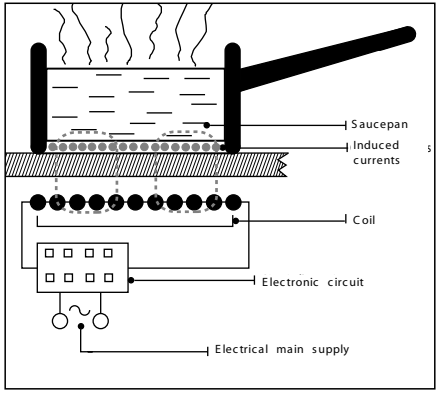
Troubleshooting. p. 22

How your induction hob works.

Your induction hob works mainly thanks to the magnetic properties contained in most pans used on ordinary hobs.

With the control buttons at the front of the hob, you control the electricity supply, which creates a magnetic field. This field induces currents in the base of the pan placed on the hob.

These currents, called "induction currents", instantly heat the pan which passes on its heat to the food it contains.



The heat is produced directly inside the pan. Therefore the cooking is done with practically no energy loss between the induction hob and the food. The appliance's heating power is used to its full.

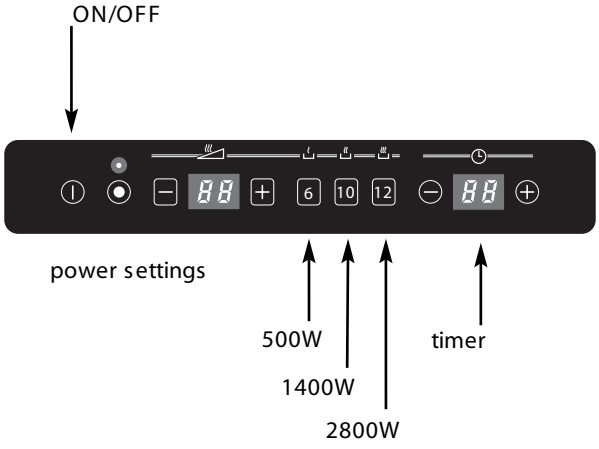
By removing the pan from the induction hob, or simply turning the hob off with the control buttons, you instantly stop the cooking.

The cooking is totally controlled by an electronic circuit, which provides great flexibility and incomparable precision of control.

The power and the efficiency of an induction hob are far superior to those of a gas or electric hob.

This appliance complies with the EN 60335-2-36 standard corresponding to the safety of electrodomestic and analogous appliances (hobs and hobs for collective use).

How to use your induction hob.



The 230 mm cooking zone adapts itself and automatically recognises the diameter of the pan used (100-260 mm), and so produces an even distribution of heat in the pan and ensures all the food is cooked at the same heat.

1. SWITCHING ON.

Press the ON/OFF button. A flashing 0 is displayed.

2. SETTING THE HEAT

The heat settings of your hob rang from 50 watts to 3000 watts.

Adjust the heat setting required by using these buttons :

\+ / - : power settings (1 to Bo)

or PRESETTINGS

6	MEDIUM - 500 Watts.
10	HIGH - 1400 Watts.
12	MAXIMUM - 2800 Watts.
Bo	BOOST - 3000 Watts

3. SELECTING COOKING TIME

The timer can be set for a maximum length of 99 minutes.
The hob can be used without operating the timer.
Switch on the hob and select the heat setting.

When you press the timer buttons (+ or -), the timer starts working for the length of time you set.

To set the timer quickly, keep your finger pressed on the button selected. An indicator light indicates the number of minutes remaining.

It is possible, at any time during cooking, to change the length of time set on the timer by just pressing the + or - buttons.

It is possible, at any time during cooking, to stop the timer by just pressing at the same time the buttons - and +.

When the time is up, the hob turns itself off. An intermittent beep sound will be heard which lasts about 30 seconds. To stop the beep, you can press any button on the keyboard.

4. SWITCHING THE HOB OFF.

Press the ON / OFF button. The indicator light will go out.

Cleaning

Slight stains can be removed with just a damp piece of kitchen paper.

Spills and splashes should be wiped as soon as possible. Check that they have been removed before using the hob again.

To remove tough stains and metal marks, use a drop of a gentle cleaning product, preferably a cream one.

To remove water and scale marks, use a few drops of white alcohol vinegar.

To finish off, always rinse with clean water and then wipe with absorbent paper.

Be careful not to allow liquid to run into ventilation inlets under the hob.

IMPORTANT NOTE

You are advised not to use abrasive products or scouring powder (steel wool, abrasive sponges). These may leave scratch marks on the visible parts of your hob.

The rubbing of pans may, in the long term, lead to a deterioration of the patterns on the glass ceramic surface.

These defects in appearance do not lead to a non-functioning of the hob or the impossibility of using it and are not covered by the guarantee.

RECOMMENDATIONS :

Do not immerse your appliance.

Do not clean it under the tap.

Do not wash it in the dishwasher.

Integrated safeguards

"ELECTRONIC" SAFEGUARD

Under your hob, a ventilator takes in air at the back and blows it to the front through openings. This protects the electronic circuits from extreme heat.
A probe constantly monitors the temperature of the electronic circuits. If the temperature becomes excessively high the hob is automatically turned off.

"EMPTY SAUCEPAN" SAFEGUARD

The heating zone is equipped with a probe, which constantly detects its temperature, and so the risk of over-heating due to empty saucepans is avoided.

DETECTION OF AN OBJECT OR UNSUITABLE PAN ON THE HOB :

A small object like a fork, a spoon or even a ring…, placed on the turned-on hob is not identified as a pan.
The indicator flashes but no heating power is supplied.
This safeguard device works in the same way when it detects a pan, which is not suited to induction cooking.

You are advised not to put metallic kitchen utensils, knives and forks or other metal objects too close to pans during cooking.
When the induction hob is in operation do not put objects that can be magnetised on the glass surface (e.g. credit cards, cassettes,).

SPILLS AND SPLASHES :

In the event of spills or splashes onto the induction hob (glass surface and keyboard), the appliance's electronic circuits are protected and therefore cannot be damaged.

For the attention of people equipped with pacemakers or active implants :

The hob complies with electromagnetic perturbation standards in force. Your induction hob therefore fully meets legal requirements (directives 89/336/CEE). It has been designed so that it does not interfere with the working of other electric appliances provided that they respect the same regulations.
Your induction hob generates electromagnetic fields in its very close vicinity.
In order to avoid interference between your hob and a pacemaker it is essential that the pacemaker be designed in compliance with the regulations relating to it.
In this respect, we can only guarantee the compliance of our own product. To check that the pacemaker complies with standards or to enquire about possible incompatibilities you should contact the manufacturer or your own doctor.

The pans to use on your induction hob.

WHICH PANS ARE THE MOST SUITABLE?

ENAMELLED STEEL PANS WITH OR WITHOUT A NON-STICK COATING

Casserole pot, chip-pan, frying-pan, meat grill...

CAST IRON PANS.

To avoid scratching the glass surface of your hob, choose a pan with an enamelled base or otherwise avoid sliding it across the hob surface.

STAINLESS STEEL PANS SUITED TO INDUCTION.

Most stainless steel pans are suited to induction cooking (saucepans, stockpots, frying pans, and chip-pans).

ALLUMINIUM PANS WITH SPECIAL BASES.

NOTE : EVEN IF THE BASE OF THE PAN IS NOT PERFECTLY FLAT IT MAY BE SUITABLE, AS LONG AS IT IS NOT TOO DEFORMED.

There is a class induction logo CLASS INDUCTION on the hob.
If you buy a pan with this same logo, you can be sure that it is perfectly compatible with your hob when used in the normal way.

WHICH MATERIALS ARE INCOMPATIBLE?

PANS MADE OF GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALLUMINIUM THAT HAS NO SPECIAL BASE, COPPER AND SOME NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL.

THE "HOB" TEST :

The state-of-the-art technology used in your induction hob enables it to recognise most sorts of pans. Place your pan on a heating zone set at 4, if the indicator light remains stable then your pan is compatible. If it flashes on and off then your pan can not be used for induction cooking.

The pans to use on your induction hob.

CORRECT USE :

Best results will be obtained by using a pan, which has a similar diameter (at least12 cm), to that of the pattern on the glass surface.

In any case, the pan must be centred on the cooking zone.

PRECAUTIONS :

When using a pan with a non-stick coating on the inside (Teflon) with little or no fat, you can pre-heat it on setting 9 or 10 for a short moment but never use settings 11 or 12. You may damage your pans. Do not heat up an unopened tin of food. It may burst open (moreover, this precaution is valid for all other cooking methods).

RECOMMENDATIONS

Never use aluminium foil for cooking and never put food wrapped in aluminium foil directly onto the induction hob. The aluminium would melt and damage your appliance definitively. Generally speaking, never put aluminium foil or plastic on hot surfaces.

If a crack appears on the surface, immediately disconnect the hob from the electricity supply.

The power cable is of a specific type. Should it become damaged, it must not be replaced by anyone except your After-Sales Service.

Never use your hob to store things on, whatever the things may be.

How to install your induction hob.

Remove the packaging material.

Free the electricity supply flex from under the appliance and unroll it fully.

A space of 5 cm should be left between the wall and the appliance.

Do not fit your hob below a shelf or near inflammable material, such as curtains, draperies, etc…

Plug your hob into a 16 ampere earthed (For hobs with a United Kingdon Socket plug type : a 13 ampere earthed socket has to be use) socket. If you use an extension lead check that it complies with standards (earth connection, cross section of conductor = 1.5 mm^2).

The plug must remain accessible.

Do not move your appliance while it is working.

WARNING

When your appliance is turned on, an indicator light may appear.

This code is reserved for the technical department, and does not concern the user.

It goes off itself after about 30 seconds or when any button on your appliance is pressed.

VERY IMPORTANT

Your appliance should be placed on a clean, horizontal, flat, stable surface which is heat proof or else coated with a heat proof material.

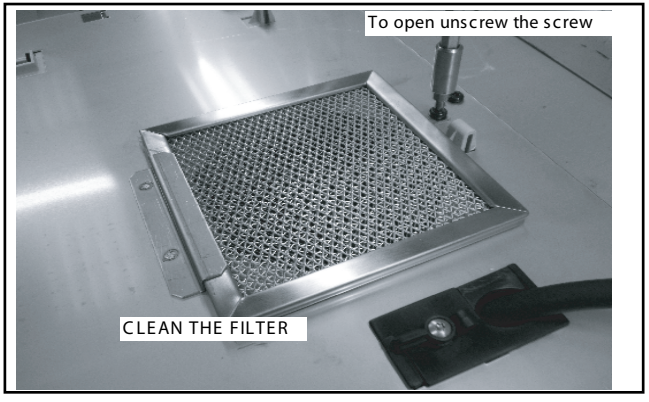
The air inlet under the appliance should not be blocked (e.g. paper, cloths, etc.).

MAINTENANCE

About once a month, clean the filter, located under your appliance, with soapy water.

When it is completely dry put it back in place before using the appliance.

This filter is essential. It protects your appliance from dust and fat.



Troubleshooting.

You have doubts about whether your induction hob is working correctly. This does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points.

YOU NOTICE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The induction hob is not working. The indicator lights on the keyboard do not light up.	The appliance is not being supplied. The electricity supply or the connection is faulty.	Check the electrical installation. Inspect the fuses and the circuit breaker.
When you turn the induction hob on the indicator lights on the keyboard keep flashing.	The pan you are using is not suited to induction cooking.	Use a compatible pan (see list provided).
The induction hob stopped working during cooking. The timer may indicate the message F7	The electronic circuits are over heated.	Check the conformity of your installation and especially the air inlets and outlets, as indicated in the instructions.
The hob does not work.	The electronic circuits have broken down.	Contact the After-Sales Service.
Your hob makes a slight "clic clac" sound.	It is caused by the power being distributed between 2 cooking rings.	This is normal.
The ventilation continues for a few minutes after the hob has been turned off.	Cooling the electronics.	This is normal.
Just after being connected, the ventilation comes on for a few seconds.	Automatic testing of product.	This is normal.

In the event of a fault, note down the message given by the timer and refer to the fault chart. Do not be surprised if the glass surface of your hob is always slightly warm. This is normal.

In all events, if your intervention proves insufficient, contact the After-Sales Service immediately.

GUARANTEE

In order to benefit from the guarantee on your hob, remember to keep some proof of the date of purchase.
Any intervention that is carried out further to an installation or an installation, which is not in accordance with the instructions given here, is not acceptec by the manufacturer's guarantee and this guarantee will be suspended definitively.
Not covered by the guarantee are defects in appearance caused by abrasive products or the rubbing of pans on the glass ceramic surface, which do not lead to the non-functioning of the hob or the im possibility of using it.
A qualified technician must carry out all repairs. Only distributors of our brand :

- KNOW PERFECTLY HOW YOUR APPLIANCE WORKS .
- FULLY APPLY OUR METHODS FOR SETTING , MAINTENANCE AND REPAIR .
- ONLY USE ORIGINAL PARTS .

When making a complaint or ordering spare parts from your distributor, specify the full reference of your appliance (type of appliance and serial number). This information is indicated on the nameplate fixed under the metal case of the appliance.

The descriptions and characteristics given in this "booklet" are only for your information and are not binding. Indeed, as we care about the quality of our products, we reserve the right to carry out, without notice, any modification or improvement we deem necessary.
Original parts: ask your salesman to ensure that when maintenance is carried out, only certified original spare parts are used.

CUSTOMER RELATIONS

1-year guarantee includes parts and labour costs.

UMWELTSCHUTZ

In diesem affet vorhergesehen, städtish nehmen an ihrem Recycling teil und tragen so zum Umweltschutz bzi, sie in Container abstellend.

Ihr Gerät enthält ebenfalls zahlreiche recyclabare Baustoffe. E ist also mit diesem Firmenzeichen gekennzeichnet, um Ihnen anzuzeigen, Daß die Gebrauchtgeräte it anderen. Abfällen nicht vermischt sein sollen. Das Recycling der Geräte, das Ihr Fabrikant organisiert, wird so in den besten Bedingungen, der eoropäischen, Direktive 2002/96/CE über die Abfälle elektrischer und elektronischer Ausrüstun--gen entsprechend realisiert sein. Schicken Sie Sie an Ihr Bürgermeisteramt oder an Ihrem Einzelhäindler, em die Punkte von Gerauchtsammlung der Geräte der nächte Ihrem Wolhnistz zu kennen.
Wir bedanken uns bei Ihnen Für Ihre Zusammenarbeit im Umwaltschutz.

Deutsch

Wie funktioniert Ihre Induktionskochplatte ? s.25

Wie müssen Sie Ihre Induktionskochplatte benutzen s. 26-27

Reinigung . s. 28

Funktionssicherheit . s. 29

Welche Behälter eignen sich am besten für Ihre Induktionskochplatte ? s.30-31

Wie muß Ihre Induktionskochplatte installiert werden ? s.32

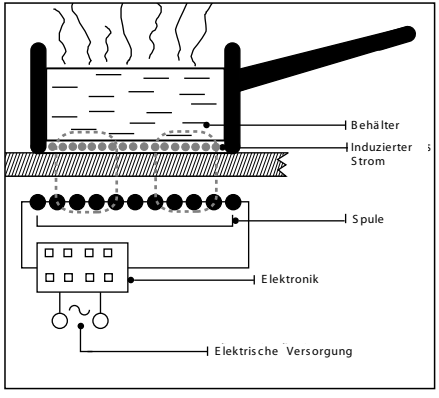
Was tun, wenn ...? s.33

Wie funktioniert Ihre Induktionskochplatte?

Ihre Induktionskochplatte nutzt die magnetischen Eigenschaften von metallischen Behältern, die in der Regel zum Kochen benutzt werden.

Mit Hilfe der Funktionstasten an der Vorderseite der Induktionskochplatte bedienen Sie die elektrische Versorgung für die Erzeugung eines Magnetfeldes. Dieses Feld induziert elektrische Ströme im Boden des auf der Kochplatte abgestellten Behälters.

Der Behälter wird durch sogenannte "Induktionsströme" sofort erwärmt und gibt seine Wärme an die Nahrungsmittel, die er enthält, ab.



Die Hitze wird direkt im Inneren des Behälters erzeugt. Auf diese Weise entsteht beim Kochen kein Energieverlust zwischen der Induktionskochplatte und den Nahrungsmitteln. Auf diese Weise ist die übertragene Heizenergie des Gerätes auf die Nahrungsmittel ein Maximum.

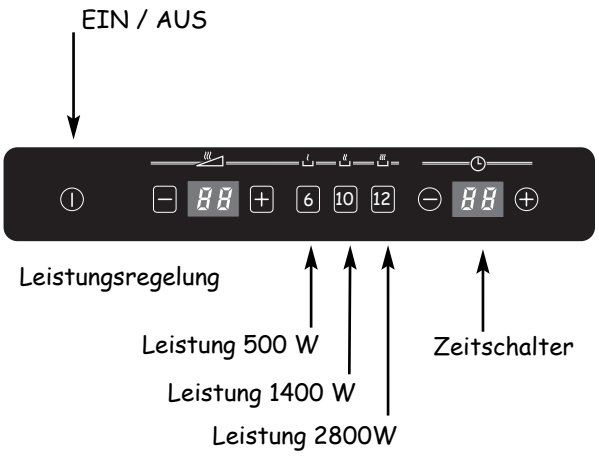
Der Kochvorgang kann entweder durch die Entnahme des Behälters von der Kochplatte oder durch die Betätigung der Funktionsstasten des Gerätes unterbrochen oder beendet werden.

Der Kochvorgang wird vollständig durch einen elektrischen Schaltkreis gesteuert, der Ihnen eine sehr große Bedienungsfreiheit und eine unvergleichlich genaue Einstellung erlaubt.

Die Leistung und der Wirkungsgrad eines Induktionskochherds sind sehr viel höher als die von traditionellen Elektro- oder Gasherden.

Dieses Gerät ist konform der Sicherheitsnorm EN 60335 - 2- 36 für elektrische Haushaltsgeräte (im Haushalt benutzte Kochherde und Kochplatten).

Wie müssen Sie Ihre Induktionskochplatte benutzen?



Damit eine optimale Wärmeverteilung und ein homogener Kochvorgang gewährleistet sind, erkennt das Kochfeld von 230 mm den Durchmesser des benutzten Behälters und paßt sich automatisch an diesen an (von 100 mm bis 260 mm).

1. EINSCHALTEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

Betätigen Sie die Taste EIN / AUS. Die 0 in der Anzeige beginnt zu blinken.

2. EINSTELLUNG DER HEIZLEISTUNG

Ihre Kochplatte hat eine von 50 Watt bis 3000 Watt regelbare Heizleistung.
Stellen Sie die Heizleistung mit Hilfe der folgenden Tasten ein :

\+ / - : Einstellung der Heizleistung (1 bis B0)

oder durch VOREINSTELLUNGEN

6	MITTLERE LEISTUNG- 500 Watts.
10	HOHE LEISTUNG - 1400 Watts .
12	MAXIMALE LEISTUNG- 2800 Watts.
Bo	BOOST LEISTUNG - 3000 Watts.

3. WÄLEN SIE DIE DAUER DES KOCHVORGANGS

Mit dem Zeitschalter kann eine Kochdauer von maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Wie müssen Sie Ihre Induktionskochplatte benutzen?

Die Kochplatte arbeitet natürlich auch ohne Benutzung des Zeitschalters.Schalten Sie die Kochplatte ein und regeln Sie die Heizleistung.Sobald Sie die Tasten des Zeitschalters betätigen (+ oder –), steht die gewählte

Einstellung wünschen, lassen Sie die gewählte Taste Kochdauer zu Ihrer Verfügung.Wenn Sie eine schnellere gedrückt. Eine Leuchtanzeige ermöglicht ein Ablesen der restlichen Zeit (Anzeige immer in Minuten).

Die am Zeitschalter eingestellte Zeit kann während des Kochvorgangs jederzeit verändert werden, indem die Tasten + oder - betätigt werden.

Sie Können in jedem Augenblick dasUhrwerk stoppen, gleichzeitig auf die Stiche drückend + und -.

Die Kochplatte wird abgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.In diesem Moment hören Sie während 2 Minuten ein fortlaufendes akustisches Signal.Dieses akustische Signal können sie aber in einem beliebigen Moment abstellen, indem Sie eine beliebige Taste auf der Tastatur betätigen.

4. AUSSCHALTEN DER INDUKTIONSKOCHPLAT

Betätigen Sie die Taste EIN / AUS . Die Anzeige erlischt.

Reinigung

Leichte Verschmutzungen können einfach mit einem feuchten Papiertuch (vom Typ Allesreiniger) gesäubert werden.

Entfernen Sie möglichst schnell übergelaufene und verspritzte Speisereste. Prüfen Sie, daß vor einer Wiederbenutzung keine Speisereste vorhanden sind.

Zum Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen und metallischen Spuren benutzen Sie am besten ein weiches dickflüssiges Reinigungsmittel.

Zum Entfernen von Wasser- und Kalkresten benutzen Sie am besten etwas farblosen Weinessig.

Zum Abschluß spülen Sie mit klarem Wasser und reiben mit einem saugfähigen Papier ab.

Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeit in die Lufteinlaßöffnungen unter der Platte eindringen kann.

Reinigen Sie das Gehäuse aus rostfreiem Stahl niemals mit Natriumlösung.

.

WICHTIG:

Benutzen Sie niemals scheuernde Produkte (Sandpapier, scheuernde Schwämme) oder Scheuerpulver, um an den sichtbaren Teilen des Geräts keine Schrammen oder Kratzer zu erzeugen.

Eine dauernde Reibung der Behälter auf der Oberfläche der Ceranscheiben kann zu einer Beschädigung der dort angebrachten Zeichnungen führen.

Da diese äußeren Fehler aber in keiner Weise die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen, bleiben sie im Garantiefall unberücksichtigt.

RATSCHLÄGE :

Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.

Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.

Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine.

Funktionssicherheit

"ELEKTRONISCHE" SICHERHEIT :

Unter der Kochplatte saugt ein Ventilator Luft von hinten an und gibt diese mittels spezieller Öffnungen nach vorne ab, damit die Elektronik gegen zu große Hitze geschützt wird.

Eine Sonde überwacht permanent die Temperatur der Elektronik. Sobald die Temperatur einen voreingestellten Schwellwert übersteigt, wird die Kochplatte automatisch abgestellt.

SICHERHEIT GEGEN LEERE KOCHTÖPF

Die Temperatur des Kochfelds wird permanent von einer Sonde überprüft, um das Risiko des Aufheizens von leeren Kochtöpfen auszuschalten.

ERKENNUNG EINES OBJEKTS ODER EINES BEHÄLTERS AUF DER KOCHPLATTE :

Kleine Objekte wie Gabeln, Kaffeelöffel oder Ringe, die sich auf der eingeschalteten Kochplatte befinden, werden nicht als Behälter erkannt.
In diesem Fall blinkt die Anzeige und das Gerät liefert keine Heizleistung.

Das Sicherheitssystem arbeitet in der gleichen Weise wenn es einen Behälter erkennt, der für das Kochen auf Induktionskochplatten nicht geeignet ist.

Es wird davon abgeraten, Küchenutensilien aus Metall, Bestecke, Messer oder andere metallische Objekte ganz in der Nähe des Behälters während des Kochvorgangs abzulegen.

Während der Benutzung der Induktionskochplatte dürfen keine magnetisierbaren Gegenstände auf die Oberfläche der Ceranscheiben gelegt werden (z.B. Kreditkarten, Kassetten, etc.).

ÜBERLAUFEN UND VERSPRITZEN VON SPEISE

Die Elektronik des Geräts ist gegen das Überlaufen oder Verspritzen von Speisen auf die Induktionskochplatte geschützt (Oberfläche der Ceranscheiben oder Tastatur) und können auf diese Art nicht beschädigt werden.

Hinweise für Träger von Herzschrittmachern:

Die Platte funktioniert in Konformität mit den geltenden Normen für elektromagnetische Störungen. Ihre Induktionskochplatte ist so in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften (Anweisungen 89/336/EWG). Sie ist so ausgestattet, um das Funktionieren mit anderen elektrischen Geräten nicht zu beeinträchtigen, vorausgesetzt diese respektieren ebenfalls diese Vorschriften. Ihre Induktionskochplatte erzeugt Magnetfelder in ihrer sehr nahen Umgebung. Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrer Kochplatte und einem Herzschrittmacher kommt, muß dieser in Übereinstimmung mit den ihn betreffenden Vorschriften sein. Wir können Ihnen diesbezüglich lediglich die Konformität unseres Gerätes garantieren. Was die Konformität des Herzschrittmachers oder eventuelle Unverträglichkeiten desselben anbelangt, so können Sie sich hierzu beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt informieren.

Welche Behälter eignen sich am besten für Ihre Induktionskochplatte?

WELCHE BEHÄLTER EIGNEN SICH AM BESTEN?

BEHÄLTER AUS EMAILLIERTEM STAHL MIT ODER OHNE TEFLON-BESCHICHTUNG.

Töpfe, Friteusen, Pfannen, Grillgeräte, etc.

BEHÄLTER AUS GUSSEISEN.

Um das Risiko des Verkratzens der Oberfläche der Ceranscheiben Ihrer Platte auszuschließen, wählen Sie, wenn möglich, einen Behälter mit emailliertem Boden oder vermeiden es, ihn auf der Oberfläche der Platte unnötig zu verschieben.

BEHÄLTER AUS EDELSTAHL FÜR INDUKTIONSKOCHPLATTEN.

Die meisten Behälter aus Edelstahl sind für Induktionskochplatten geeignet (Töpfe, Alleskocher, Pfannen, Friteusen).

BEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT SPEZIALBODEN

HINWEIS: AUCH BEHÄLTER DIE KEINEN GANZ EBENEN BODEN BESITZEN KÖNNEN VERWENDET WERDEN. ES MUSS NUR DARAUF GEACHTET WERDEN, DASS DER BODEN NICHT ZU STARK VERFORMT IST.

Das Zeichen class induction class INDUCTION ist auf der Platte angebracht.
Wenn Sie einen Behälter wählen der das gleiche Zeichen besitzt, können Sie sicher sein, daß er für die Induktionskochplatte unter normalen Anwendungsbedingungen bestens geeignet ist.

WELCHE MATERIALIEN SIND NICHT GEEIGNET?

BEHÄLTER AUS GLAS, KERAMIK ODER TON, AUS ALUMINIUM OHNE SPEZIALBODEN ODER AUS KUPFER, SOWIE EINIGE NICHTMAGNETISCHEN EDELSTAHLBEHÄLTER.

DER "BEHÄLTERTEST"

Dank ihrer Technologie kann Ihre Induktionskochplatte die meisten der Behälter erkennen.
Stellen Sie Ihren Behälter auf ein Kochfeld mit der Einstellung 4. Wenn die Leuchtanzeige ohne Unterbrechung leuchtet, ist Ihr Behälter geeignet, wenn sie blinkt, ist Ihr Behälter für die Induktionskochplatte nicht geeignet.

Welche Behälter eignen sich am besten für Ihre Induktionskochplatte?

FÜR EINE RICHTIGE ANWENDUNG :

Das beste Ergebnis erhalten Sie wenn Sie einen Behälter benutzen, dessen Durchmesser ungefähr gleich dem des auf der Oberfläche der Ceranscheiben abgebildeten Durchmessers ist (12 cm Minimum).

Der Behälter muß immer in die Mitte des Kochfeldes gestellt werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER ANWENDUNG :

Wenn Sie einen Behälter mit einer Innenbeschichtung aus Teflon mit sehr wenig oder gar ohne Fettzugabe benutzen, heizen Sie ihn kurz in der Position 9 oder 10 vor. Benutzen Sie nie die Position 11 oder 12, da Sie sonst riskieren Ihren Behälter zu beschädigen.
Erhitzen Sie keine geschlossene Konservendose, da sie zerplatzen könnte (diese Vorsichtsmaßnahme gilt im übrigen für alle Kocharten).

RATSCHLÄGE

Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie nie in Aluminiumfolie gewickelte Produkte direkt auf die Induktionsplatte. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät beschädigen. Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder Kunststoffteile auf die heißen Oberflächen.

Wenn ein Riß oder ein Sprung in der Oberfläche des Kochfeldes erscheint, müssen Sie die Kochplatte sofort abschalten.

Bei Ihrem Stromkabel handelt es sich um ein Spezialkabel. Bei einer Beschädigung darf das Kabel lediglich von Ihrem Kundendienst ausgetauscht werden.

Stellen Sie auf der Kochplatte niemals irgendwelche Gegenstände ab.

Wie muß Ihre Induktionskochplatte installiert werden?

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entnehmen Sie das unter dem Gerät befindliche Anschlußkabel und rollen Sie es vollständig auf. Respektieren Sie einen Abstand von 5 cm in bezug auf jede senkrechte Wandung in der Nähe. Stellen Sie die Kochplatte nicht unter einem Regal oder in der Nähe von leicht entflammbaren Gegenständen wie Gardinen, oder Vorhängen auf Schließen Sie die Kochplatte an eine mit 16 A abgesicherte und geerdete Steckdose an. Wenn Sie eine elektrische Verlängerungsschnur benutzen, kontrollieren Sie den guten Zustand und die Konformität mit den elektrischen Normen (Erdung, Querschnitt der Leiter = 1,5 mm2).

Der Steckdosenstecker muß zugänglich sein.

Verschieben Sie das Gerät niemals, wenn es gerade benutzt wird.

VORSICHT

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, kann eine Leuchtanzeige erscheinen.
Diese Leuchtanzeige ist ein Code, der nur vom technischen Kundendienst benutzt wird und vom Anwender ignoriert werden kann.
Der Code erlischt automatisch nach ungefähr 30 Sekunden oder nach Betätigung einer beliebigen Taste des Gerätes.

SEHR WICHTIG

Ihr Gerät muß auf eine saubere, horizontale, ebene und stabile Unterlage gestellt werden, die hitzebeständig ist oder dafür vorbereitet wurde.

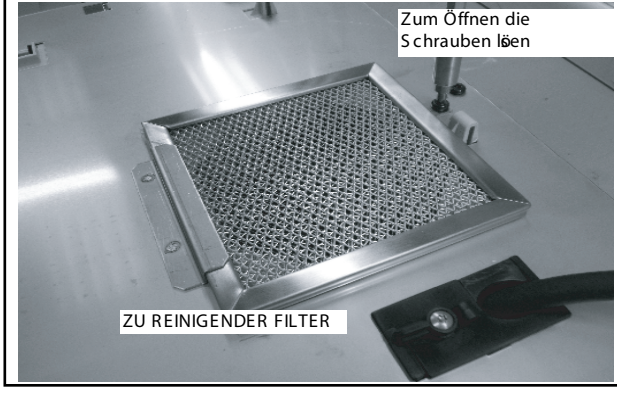
Der Lufteintritt unter dem Gerät darf nicht verstopft werden (z.B. durch Papier, Lappen, etc.).

WARTUNG

Reinigen Sie den unter dem Gerät befindlichen Filter ungefähr ein Mal im Monat mit Seifenwasser.

Achten Sie darauf, daß der Filter vor einer erneuten Benutzung des Gerätes **völlig trocken** ist.

Die Kochplatte darf niemals ohne den Filter benutzt werden, da er sie gegen das Eindringen von Staub und Fett schützt.



Was tun, wenn ... ?

Wenn Sie eine Frage zur richtigen Funktionsweise Ihres Gerätes haben, heißt das nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. Überprüfen Sie in allen Fällen die folgenden Punkte.

SIE STELLEN FEST, DASS ...	DIE MÖGLICHEN URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Die Induktionskochplatte funktioniert nicht. Die Kontrolleuchten der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät ist nicht elektrisch angeschlossen. Der elektrische Anschluß oder die elektrische Versorgung sind beschädigt.	Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Installation, die Sicherungen und den elektrischen Schaltautomat.
Nachdem die Induktionskochplatte eingeschaltet wurde blinken die Kontrolleuchten weiter.	Der von Ihnen benutzte Behälter ist nicht für das Kochen durch Induktion geeignet.	Benutzen Sie einen geeigneten Behälter (siehe das Kapitel über die Behälter).
Die Induktionskochplatte fällt während des Betriebs aus. Der Zeitschalter kann dann die Meldung F7 anzeigen.	Die Elektronik hat sich zu stark erhitzt.	Überprüfen Sie die Konformität Ihrer Installation und insbesondere die Luft-Ein- und Ausgänge wie in der Anleitung beschrieben.
Die Kochplatte funktioniert nicht.	Die Elektronik ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kochplatte gibt ein leises Klickgeräusch ab.	Dieses Geräusch entsteht durch die Verteilung der Leistung auf die beiden Kochplatten.	Das ist normal.
Die Ventilation läuft einige Minuten nach dem Abschalten der Kochplatte noch weiter.	Die Elektronik wird abgekühlt.	Das ist normal.
Nach dem Anschluß läuft die Ventilation einige Sekunden.	Automatischer Test des Produktes.	Das ist normal.

In einem Fehlerfall sollten Sie immer die Anzeige des Zeitschalters notieren und diese mit den Angaben der Fehlertabelle vergleichen.
Seien Sie über eine leichte permanente Erwärmung der Oberfläche der Ceranscheiben Ihrer Kochplatte nicht beunruhigt. Das ist normal.

Wenden Sie sich in allen Fällen, in denen Ihre Intervention nicht genügt, sofort an unseren Kundendienst.

GARANTIE

Damit Sie den Garantieanspruch für die Induktionskochplatte voll nutzen können, müssen Sie die Rechnung mit dem Datum des Kaufs unbedingt aufbewahren und auf Verlangen vorlegen können.
Jede Intervention auf der Basis einer mit den Vorschriften und Anwendungshinweisen dieser Notiz nicht konformen Installation oder Benutzung schließt den Garantieanspruch gegenüber dem Hersteller dieses Produkts definitiv aus.
Äßerliche Fehler die durch die Benutzung von scheuernden Produkten oder das Reiben von Töpfen auf der Oberfläche der Ceranscheiben entstehen und die Funktionstüchtigkeit und Benutzung nicht beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantiebedingungen.
Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Nur die Fachgeschäfte die unsere Marke vertreiben :

KENNEN DEN TECHNISCHEN AUFBAU UND DIE FUNKTIONSWEISE IHRES GERÄTS ,
STELLEN IHR GERÄT NACH UNSEREN METHODEN EIN , UND WARTEN UND REPARIEREN ES NACH UNSEREN VORSCHRIFTEN UND
BENUTZEN NUR ORIGINAL -ERSATZTEILE

Geben Sie im Fall von Reklamationen oder bei der Bestellung von Ersatzteilen bei Ihrem Vertragshändler immer die vollständige Referenz Ihres Gerätes an (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem Geräteschild unter dem metallischen Gehäuse des Geräts.

Alle Beschreibungen und Eigenschaften die in dieser "Bedienungsanleitung" enthalten sind, haben nur einen informativen Charakter und sind unverbindlich. Im Rahmen unserer Bemühungen die Qualität unserer Produkte laufend zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen und qualitative Verbesserungen ohne Vorankündigung zu realisieren.
Original-Ersatzteile : Verlangen Sie im Fall von Reparatur- oder Wartungsarbeiten von Ihrem Vertragshändler, daß er ausschließlich gekennzeichnete Original-Ersatzteile benutzt.

KUNDENDIENST

1 Jahr Garantie auf alle Teile und Arbeitskosten.